

MENUS '4 SAISONS'

| DU 31 août 2020 AU 16 octobre 2020

Menus Le Touvet

	Du 31 août AU 04 septembre	Du 07 septembre AU 11 septembre	Du 14 septembre AU 18 septembre	Du 21 septembre AU 25 septembre
lundi				
mardi	B Tomates BIO croq'sel Ravioli ricotta BIO** Emmental BIO	B Emincé de volaille BIO au paprika Poêlée de haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO et local Fruit de saison BIO Melon	B Betteraves BIO en salade Aiguillette de poulet au thym Purée 3 légumes Bûche du Pilat	B Macédoine BIO vinaigrette Chili végétarien** Riz BIO Fruit de saison BIO
mercredi	B Aiguillette de poulet au jus Epinards BIO à la crème P'tit cottentin nature Gâteau Basque Salade de blé BIO Calamars à la romaine Gratin de courgettes Brie	Concombre sauce bulgare Chipolatas au jus* / Saucisse de volaille au jus B Pâtes BIO Compote pomme banane (ind) Salade de pépinettes Galette végétale tomate mozzarella B Carottes sautées BIO persillées Emmental BIO	B Fruit de saison BIO Salade verte Paëlla au poulet** B Flan vanille nappé caramel BIO (ind)	B Moules à la crème Frites B Yaourt nature BIO Gaufre liégeoise Salade de pâtes Emincé de volaille sauce forestière B Carottes BIO persillées Carré Président
jeudi	B Sauté de veau marengo Riz BIO Petit suisse aromatisé BIO Cocktail de fruit (ind)	B Tomates au basilic Filet de poisson sauce curry Lentilles au jus B Crème dessert BIO	B Dos de colin sauce citron Ratatouille B Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO B Carottes râpées au citron B Omelette BIO nature B Choux fleurs BIO à la béchamel Muffin	B Concombre BIO façon Tzatziki Sauté de bœuf sauce paprika B Poêlée de légumes BIO (aubergines, haricots beurre...) B Gâteau au yaourt BIO du chef Salade de blé BIO B Filet de poisson pané B Brocolis béchamel Edam
vendredi				
	Du 28 septembre AU 02 octobre	Du 05 octobre AU 09 octobre	Du 12 octobre AU 16 octobre Semaine du goût: 5 céréales-légumineuses et 5 continents	
lundi	B Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature	Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille B Chou vert et Pommes de terre (façon potée) Yaourt aromatisé BIO et local Napolitain (ind)	B Salade de betteraves BIO, féta, noix Falafels menthe coriandre B Blé BIO Océanie B Fruit de saison BIO B Salade de maïs BIO et tomate BIO B Chili con carne (haricots rouges)** Amérique B Riz BIO Yaourt à boire	
mardi	B Salade de pâtes BIO Quenelles BIO sauce aurore Epinards hachés BIO et croûtons	B Salade verte B Boulettes de boeuf BIO à la provençale Coquillettes BIO Napolitain (ind)	B Salade chinoise (chou, soja, surimi) Poulet sauce aigre-douce Asie B Nouilles de riz chinoises Petit suisse aromatisé BIO	
mercredi	B Fruit de saison BIO B Tomates BIO à la ciboulette Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille aux herbes Frites Tomme blanche	B Compote pomme banane BIO (ind) Cake du chef aux ourgettes Aiguillette de poulet au curry Haricots beurre à l'ail	B Soupe de légumes frais BIO (courge) Europe B Escalope viennoise B Petits pois BIO au jus B Emmental BIO	
jeudi	B Salade coleslaw BIO (chou, carotte) Cordon bleu Ratatouille	B Flan vanille nappé caramel BIO B Soupe de légumes frais (carottes) Tortellini BIO épinards** Cantal BIO	B Salade tunisienne (concombre, poivron, tomate) Afrique B Couscous** (semoule, pois chiches, légumes couscous) B Verchicors BIO et local	
vendredi	B Sauté de veau au jus Semoule BIO Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison BIO	B Macédoine mayonnaise BIO Brandade de poisson du chef** B Fromage blanc nature BIO		